



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

100 gram bitter çikolata
50 gram tereyağı
3 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı vanilin özütü (isteğe bağlı)
Pudra şekeri (servis için)

Fırın 200 dereceye ayarlanır ve sufle kapları yağlanarak hazırlanır. Bitter çikolata benmari usulü eritilir. Tereyağı eklenip karıştırılır. Yumurtalar ve toz şeker mikserle iyice çırpılır. Eritilmiş çikolata karışımı yumurta karışımına eklenerek karıştırılır. Un ve tuz eklenir spatula ile karıştırılır. Vanilin özütünü eklenir. Hazırlanan karışım yağlanan sufle kaplarına paylaşılır. Önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirilir. Kenarları kırmızı, ortası hafif yumuşak olmalı. Sufleler fırından çıkartıldıktan sonra sonra üzerine pudra şekeri serpererek sıcak servis yapılır.

